50 de rețete tradiționale cu paste

O carte de bucate oferită de

gustos.ro și Hutton® Pasiune pentru paste bune!

Cuprins

Supă de pui cu tăiței....4
Cus cus cu tocanita de carne....5
Lasagna Bolognese 6
Budinca cu paste, branza si ton....7
Macaroane cu carnati, smantana si cascaval....8
Spaghettini cu sos simplu şi ierburi aromatice....9
Spaghete cu sos de peste....10
Melci cu branza de oaie....11
Paste cu sos de roşii proaspete....12
Paste scoici cu ciuperci....13
Cous-cous cu tocana de porc....14
Paste cu bacon, ciuperci si pesto....15
Cous cous in stil indian....16
Lasagna....17
Paste gratinate cu spanac si carnati....19
Salata de paste cu ton....20
Spaghete cu pipote de pui....21
Salata de ton cu fusilli....22
Friptura de porc cu paste si masline....23
Porc cu legume in stil oriental....24
Budinca dulce de paste....26
Paste cu sos cremos de branza albastra si spanac....27
Bucatini cu sos de rosii si parmezan....28
Spaghetti cu chiftelute din ton....29
Spaghete cu ciuperci 31
Lasagna cu carne tocata....32
Spaghetti cu praz, mazare si pesto....34
Paste cu sos de carne....35
Penne cu vinete....36
Paste cu mere si nuci....37
Paste cu scoici....38
Paste cu ragu....39
Spaghete cu bacon....40
Paste cu chiftele din cârnați....41
Taitei lati cu sos cremos de ciuperci....42
Pene cu sos alb si ton....43
Spirale cu ton....44
Penne al forno....45
Paste cu gorgonzola si rosii cherry la cuptor....46
Budinca de paste cu carne de vita....47
Spaghete cu legume si carne tocata....48
Paste cu pui in sos la cuptor....49
Paste cremoase cu morcovi....50
Taietei picanti cu ciuperci....51
Paste cu carne si sos alb....52
Penne cu ton....53
Taitei lati cu creveti si dovlecel....54
Furnici in copac....55
Melcisori cu lapte....59
Cataif cu frisca....60

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Aducem laolaltă ingredientele cele mai bune, tehnologia italiană de vârf,
priceperea și calmul ardelenesc pentru a vă oferi un gust minunat!

Despre Pastele Hutton

Dupa mai bine de 20 de ani de la infiintare, Hutton continua sa furnizeze cateva din cele mai bune produse de gen de pe piata romaneasca.

La confluenta traditiilor culinare din Ardeal, beneficiind de experienta tehnologiei italiene la care se adauga si multa pasiune, Hutton ofera romanilor paste fainoase intr-o mare varietate de forme si compozitii.

Utilizand un amestec de fainuri speciale atent selectionate - din grau comun, grau dur si porumb - la care se adauga oua proaspete intr-un procent generos, de pana la 40%, rezulta paste fainoase extra, cu un gust delicat, care necesita un timp scurt de fierbere si care-si pastreaza textura si aspectul placut.

50 de rețete tradiționale cu paste
gustos.ro
și
Hutton
Pasiune pentru paste bune!

Supă de pui cu tăiţei

Ingrediente:
3 litri de apă
tacâmul de la un pui de 1-1,5 kg: cap, gât, picioare, aripi, piept, spate.
Zarzavat:
o ceapă mijlocie crestată în patru
3-4 morcovi
o legătură de pătrunjel
o felie de ţelină
1-2 felii de gulie
câteva boabe de piper
250 gr. de tăiţei de casă melcişori Hutton

Mod de preparare:
Punem carnea la fiert în apă rece, la foc mic.
Culegem spuma formată şi adăugăm sare, după gust. Când carnea a fiert pe jumătate, adăugăm zarzavatul.
După ce totul a fiert, strecurăm supa rezultată peste 250 gr. de tăiţei fierţi separat în apă cu sare şi limpeziţi cu apă rece.

Reţetă oferită de Hutton.

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Cus cus cu tocanita de carne

Ingrediente pentru 2 persoane:
200g cus-cus
¼ kg pulpa de porc (sau vitel)
2 cepe, 1 ardei gras
Ulei de floarea soarelui
Frunze de patrunjel, sare, piper, boia de ardei
4 dl zeama de la o supa de carne sau 1 cub de concentrat supa carne

Mod de preparare:
Ceapa taiata marunt se rumeneste in ulei, se adauga apoi carnea taiata cubulete si se lasa la prajit. Se adauga sare, boia si piper dupa gust, eventual putina apa si se tine pe foc pana se fragezeste carnea.
cus-cus-ul: se pun 2 linguri de ulei la incalzit intr-o cratita (cu fund dublu de preferinta), se adauga cus-cus-ul si, amestecand intretimp, se lasa pana prinde o culoare aurie.

Se adauga piper dupa gust si cateva frunze de patrunjel. Apoi se adauga 4 dl supa fierbinte de carne sau, in lipsa ei, aceeasi cantitate de apa in care s-a fiert 1 cub concentrat de supa de gaina.
Important: dupa adaugarea supei de carne, nu se mai amesteca in cratita si se acopera cu un capac! Se fierbe la foc mic pana se absoarbe toata apa. Se serveste cu muraturi.

Rețetă oferită de Hutton.

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Lasagna Bolognese

Ingrediente pentru 6 portii:
Sos de carne Bolognese: 400g carne tocata, 400g suc de rosii, 1 ceapa tocata marunt, 2 catei de usturoi tocati, 50ml de ulei, sare, piper, oregano
Sos alb Bechamel: 50g unt, 50g faina, 900ml lapte cald, sare, piper, nucsoara,
Foi Lasagna Hutton: 1 cutie (400g)
Cascaval: 200g

Mod de preparare:
Incalziti cuptorul la 190 grade. Preparati sosul de carne. Se caleste ceapa si usturoiul in ulei. Se adauga carnea tocata si se lasa la prajit, dupa care se adauga sucul de rosii si se condimenteaza dupa gust cu sare, piper, oregano si se fierb. Se poate adauga dupa preferinta mazare, porumb dulce boabe, ciuperci.
Preparati sosul alb (Bechamel). Topiti untul intr-o cratita, presarati faina si amestecati continuu timp de 1-2 minute. Adaugati laptele cate un pic amestecand continuu pana fierbe. Se adauga sare, piper si nucsoara, dupa gust.
Turnati aproximativ un sfert din sosul alb intr-o tava unsa cu ulei apoi aranjati un strat de lasagne. Acoperiti lasagnele cu jumatate din sosul de carne peste care se pune urmatorul strat de lasagne. Repetati operatiunea (sos alb, foi, sos carne, foi) si deasupra turnati sosul alb ramas. Acoperiti cu o folie de aluminiu si tineti la cuptor 25-30 de minute sau pana cand foile de lasagne devin moi, apoi indepartati folia si presarati cascavalul ras. Se mai lasa 5-10 minute la cuptor. Rețetă oferită de Hutton.

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Budinca cu paste, branza si ton

Ingrediente:
350 gr branza de vaci
3 oua, 2 linguri smantana
200 gr paste scurte (eu am avut spirale, dar pot fi folosite si alte tipuri)
4 linguri parmezan ras
50 gr cascaval
100 gr masline fara samburi
200 gr ton in suc propriu
1/2 legatura patrunjel verde, piper

Mod de preparare:
Intr-o cratita punem apa la fiert cu un praf de sare si cand clocoteste dam drumul pastelor. Le lasam sa fiarba cam 12 minute, apoi le rasturnam intr-o sita sa se scurga de apa. Branza o mixam impreuna cu ouale si smantana pana obtinem o crema. Dam cascavalul pe razatoarea mica, il punem peste branza cu oua, apoi adaugam si doua linguri de parmezan. Incorporam patrunjelul verde tocat, putin piper, iar la final pastele bine scurse. Desfacem conserva de ton si scurgem sucul, iar maslinele le taiem rondele. Ungem un vas termorezistent, nu foarte mare, cu unt si il tapetam cu hartie de copt. Punem jumatate din compozitia de paste cu branza, apoi jumatate din ton si cateva masline. Peste venim cu restul de paste, tonul, maslinele iar deasupra presaram celelalte doua linguri de parmezan ras. Dam vasul in cuptorul incins, la o temperatura potrivita, pana deasupra prinde o crusta rumena. O scoatem la racorit cand este gata apoi poate fi servita. **Autor:** Rocsi

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Macaroane cu carnati, smantana si cascaval

Ingrediente:
un pachet de macaroane
carnati
smantana
cascaval cam 300g
sare, piper
oregano, busuioc

Mod de preparare:
Punem intr-o oala apa la fiert cu sare si putin ulei,cand clocoteste pune macaroanele la fiert,intre timp taiem rondele carnatul si il prajim.
Cand sunt fierte macaroanele le scurgem de apa si dam un jet de apa peste ele.

Intr-o tava termorezistenta, punem jumate din macaroane, peste care punem un rand de cascaval razuit prin razatoarea mare, un rand de smantana, carnati, apoi restul de macaroane,apoi punem iarasi smantana, cascaval, carnati si deasupra de tot se pune ierburi.
Se da la cuptor timp de 30 de minute la foc mic.

Autor: Adriana K.D.

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Spaghettini cu sos simplu şi ierburi aromatice

Ingrediente:
o pungă de spaghete
2 cepe verzi
1 usturoi verde
puţin caş de oaie ras
rozmarin şi cimbru verde
o conservă cu pulpa de rosii
ulei de măsline

Mod de preparare:
Pastele le-am fiert, scurs si amestecat cu putin ulei de masline pentru a nu se lipi pana am facut sosul.

Separat, am calit in ulei de masline ceapa si usturoiul verde, am adaugat conserva de rosii si am lasat sosul sa dea cateva clocote. Dupa ce l-am luat de pe foc, am adaugat branza, ierburile tocate, sare si piper. Gata papa in doi timpi si trei miscari!
Rezultatul delicios si sanatos!

Autor: Pur si simplu papa bun

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Spaghete cu sos de peste

Ingrediente:
un pachet de spaghete de 400 g
3 cutii de ton de peste
sare
boia
piper
ulei
1 ceapa
1 morcov
1 ardel galben
jumate de ardel rosu
oregano si busuioc
pasta de rosii sau bulion

Mod de preparare:
Spagehtele se prepara conform instructiunilor de pe ambalaj. Sosul l-am preparat astfel: Se curata legumele, se spala, se tau cubulete apoi intr-o tigaie se pune putin ulei se calesc cu boia peste care se pune apa pana se fierb legumele.
Cand sunt fierte se adauga tonul de peste maruntit, se pune pasta de tomate, sare, piper, oregano si busuioc si se lasa sa dea un clocot.
Apoi se poate servi cu spaghetele.
Autor: Adriana K.D.

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Melci cu branza de oaie

Ingrediente:
1 punga de paste fainoase
300 g branza de oaie

Mod de preparare:
Se fierb pastele fainoase, asa cum este indicat in instuctiunile de pe ambalaj, se clatesc cu un jet de apa rece, se scurg de apa, se pun intrun castron, apoi se amesteca cu branza.

Ca sa fie aproape de cele ale bunicii, am pus castronul 2 minute la microunde, sa se topeasca putin branza.

Bunica le tinea pe “ploaptan” iar focul era numai cu lemne. Ce vremuri, ce amintiri!

Autor: Burdulea Maria Elena

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Paste cu sos de roşii proaspete

Ingrediente:
4 roşii de mărime medie coapte bine (+ câteva roşii mici optional)
4 căţei de usturoi
o mâna de busuioc proaspăt
sare, piper, oregano uscat
3-4 linguri ulei
caşcaval
paste la alegere

Mod de preparare:
Rosiile se spala, cele mici se taie in doua sau patru, celelalte se decojesc, se indeparteaza semintele si se taie in bucati mici. Usturoi se curata si se taie feliute. Intr-o tigaie se pun 3-4 linguri de ulei si se prajeste usturoiul la foc mic, pana cand sunt coloreaza putin (atentie sa nu se arda pentru ca devine amarui).
Dupa ce s-a prajit usturoiul se adauga rosiile. Se condimenteaza cu sare, piper, putin oregano (uscat am avut io. desi oregano seamana cu busuiocul, am vrut sa diversific putin aromele) si busuiocul tocat marunt. Se lasa sa fiarba la foc mic, amestecand ocazional cu o lingura de lemn, timp de 15-20 minute sau pana ajunge la consistenta dorita.
Intre timp pastele se fierb in apa cu sare. La servire se adauga cascaval ras si frunze proaspete de busuioc. Dupa gust se poate adauga si usturoi crud. **Autor:** Zbiggy

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Paste scoici cu ciuperci

Ingrediente:
paste scoici,
o conserva mica de ciuperci la 400g,
o cutie rosii pasate,
2 catei de usturoi,
sare, piper
busuioc, cepsoara (chives)
100 ml ulei de masline

Mod de preparare:
Se pune intr-o cratita apa cu sare si putin ulei sa fiarba. Cand incepe apa sa clocoteasca, reducem focul spre mic si punem pastele la fiert respectand timpul scris pe ambalaj.
Ciupercile le trecem intr-un jet de apa, dupa care le scurgem putin si le tocam marunt. Frunzele de cepsoara le tocam marunt. Intr-o tigaie punem 50ml ulei, ciupercile si le sotam putin pentru a evacua restul de apa din ele, dar sa nu uitati sa acoperiti tigaia cu un capac pentru a nu avea ciuperci in toata bucataria. Punem peste ciupercile sotate si frunzele de cepsoara, potrivim de gust cu sare si piper, lasam 5 minute sa se imprieteneasca si luam tigaie de pe foc. Sosul: Punem in alta tigaie restul de ulei de masline, rosile pasate, frunzele de busuioc, cateii de usturoi zdrobiti cu cutitul si apoi tocati,sare piper dupa gust , 5 minute la foc si sosul este gata.
Autor: Sorina Gabriela

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Cous-cous cu tocana de porc

Ingrediente:
3 cepe albe
1 ceapa rosie
3-4 catei usturoi
600 gr pulpa de porc
2 linguri pasta de ardei
50 ml ulei
sare, piper
chimen macinat
150 gr cous-cous
patrunjel verde tocat

Mod de preparare:
Carnea o spalam si o taiem cuburi, ceapa si usturoiul, o tocam marunt. Calim ceapa in ulei, pana ce devine sticloasa, apoi adaugam usturoiul, pasta de ardei si carnea. Lasam pe foc incet 5 min, apoi turnam apa, sa cuprinda toata carnea si condimentam cu sare, piper si chimen dupa gust. Lasam sa fiarba la foc mai incet, acoperit cu un capac pe jumatate. Daca a scazut si nu a fiert apa, adaugati apa clocotita. Intre timp fierbem apa, sa fie 300 ml si un praf de sare, cand a dat in clocot, adaugam cous-cous, luam de pe foc si lasam sa se umfle, dinn cand in cand amestecam sa nu se lipeasca intre ele. Dupa ce a fiert tocanita, se serveste alaturi de cous-cous si patrunjel verde tocat. **Autor:** Adela Zilahi

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Paste cu bacon, ciuperci si pesto

Ingrediente:
400g penne
250g ciuperci mici decojite
8 felii de bacon afumat
4 linguri pesto
200ml smantana
o mana de busuioc proaspat

Mod de preparare:
Fierbeti pastele conform instructiunilor de pe pachet, scurgeti-le si pastrati o cana din apa scursa.
Intr-o tigaie prajiti baconul taiat cubulete si ciupercile taiate felii, fara ulei. Dati focul tare sa nu lase zeama. Dupa 5 minute sau dupa ce ambele s-au aurit, puneti pastele in tigaie impreuna cu apa si amestecati, lasati un minut. Luati de pe foc, adaugati smantana apoi pesto si amestecati impreuna, puneti putin piper. Gustati daca trebuie sare, de obicei baconul este destul de sarat. Presarati deasupra frunze de busuioc.

Autor: Eileen

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Cous cous in stil indian

Ingrediente pentru 2 persoane:
1 cana mare de cous cous
1 cana mare de apa fiarta
2 linguri ulei de masline
1 si 1/2 lingurita curry
1/2 dintr-un piept de pui sau curcan
2 cepe mai mari
2 ardei capia rosii
suc de rosii aproximativ 1 si 1/2 cana
1 vf cutit de chilli
1/2 lingurita piper rosu macinat
3 linguri de stafide, sare
Mod de preparare:
Se spala pieptul si se taie fasii de grosimea unui deget. Se curata ceapa si se toaca marunt. Ardeiul se da prin masina de tocat sau se mixeaza sa iasa o pasta. Se incinge ulei intr-un wok si se caleste pieptul. Se scoate si in grasimea ramasa se caleste ceapa in continuare apoi se adauga ardeiul rosu, stafidele, 1 lingurita curry, chilli, piperul rosu si putina sare. adauga apoi si puiul si se mai caleste cateva minute. La sfarsit se adauga sucul de rosii sau pasta de tomate diluata cu apa fiarta si se lasa putin la fiert. Se masoara cu aceeasi cana cous cous-ul si apa. Cand clocoteste apa o punem peste cous cous, adaugam 1/2 lingurita de curry si cele 2 linguri de ulei de masline, putina sare si amestecam repede. Se acopera cu ceva si se lasa vreo 5 minute sa se umfle. Se asaza cous cous-ul pe farfurie si deasupra sosul cu carne.
Autor: Susu

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Lasagna

Ingrediente:
400 g carne tocata vita
o ceapa mare
2 morcovi potriviti
3 felii bacon
4 rosii
o lingura pasta tomate (pentru un plus de culoare)
un cub condimente vita
sare si piper
150 g cascaval (eu am folosit cheddar)
Sos bechamel: 16 g unt, 16 g faina, 250 ml lapte

Mod de preparare:
Tocati ceapa marunt, taiati bacon-ul in cubulete, morcovul in felii subtiri si puneti la calit cu un praf de sare si piper. Ceapa s-a calit, adaugati carnea tocata si lasati pe foc mic pana ce carnea isi schimba culoarea. Apoi adaugati rosiile decojite si taiate marunt. Adaugati pasta de tomate si cubul de condimente. Lasati sa fiarba pe foc mic pentru 20 de minute. Pentru sosul bechamel puneti untul intr-o cratita iar cand acesta s-a topit luati de pe foc si adaugati toata faina amestecand energic. Puneti din nou cratita pe foc si adaugati laptele treptat amestecand continuu pana ce sosul se ingroasa. Condimentati cu sare si piper si lasati sa se racoreasca. Puneti pe foc o cratita cu apa si un praf de sare si lasati sa dea in fiert. Apoi adaugati pe rand foile de lasagna (daca le faceti mai lungi mai bine fierbeti cate una, sau doua cate doua daca unt mai mici), lasati sa fiarba cate 2-3 minute fiecare.

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Cand foile de lasagna sunt gata treceti-le sub un jet de apa rece si asezati un strat intr-o tava de cuptor sau un vas termorezistent. Peste paste adaugati un strat de carne tocata si un strat de sos bechamel. Peste sosul bechamel presarati cascaval ras si continuati asa pana ce folositi toate ingredientele. Pe ultimul strat puneti ultimele foi de lasagna si presarati cu cascaval din abundenta. Puneti in cuptorul preincalzil la 180 C/ gaz 4 pentru 45-50 de minute sau pana se formeaza o crusta aurie. Scoateti din cuptor, lasati sa se racoreasca cam 10 minute si taiati in sectiuni de marimea dorita.

Autor: Gatiticuspor

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Paste gratinate cu spanac si carnati

Ingrediente:

1 lingurita ulei de masline
o ceapa taiata marunt
300g carnati de porc de buna calitate, fara pielita, tocati marunt
o jumatate de morcov ras
100ml vin rosu
150g supa de legume
2 linguri de piure de rosii
250g paste spirale
150g spanac baby
100g branza cheddar rasa
Sos alb: 25g unt, 30g faina, 300ml lapte, nucsoara

Mod de preparare:
Incalziti cuptorul la 180 grade. Incingeti uleiul si caliti ceapa pana se inmoaie, 5 minute. Adaugati carnatii si lasati 3-4 minute. Adaugati morcovii, vinul, supa, piureul si asezonati. Lasati la foc mic 15 minute neacoperit pana se ingroasa. Puneti toate ingredientele pentru sos intr-o tigaie, asezonati si amestecati pana se ingroasa. Fierbeti pastele si in aceeasi apa adaugati spanacul, amestecati putin apoi scurgeti de apa. Puneti jumatate din paste cu spanac intr-o tava. Adaugati peste sosul de carnati. Completati cu restul de spaghete. Turnati sosul alb. Puneti deasupra branza si coaceti 15 minute pana se rumeneste. **Autor:** Eileen

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Salata de paste cu ton

Ingrediente:
200g spirale
1 ardei rosu gras copt si taiat cubulete
1 ceapa rosie taiata felii subtiri
5 rosii cherry felii
200g ton
Dressing:
6 linguri ulei masline
4 linguri otet vin alb
3 linguri suc lima
2 lingurite mustar
1 lingurita miere
5 lingurite busuioc

Mod de preparare:
Fierbeti pastele intr-o apa fierbinte cu sare. Pentru dressing: amestecati toate ingredientele cu sare si piper, puneti pastele, ardeii, tonul, ceapa, rosiile si presarati busuioc. Lasati la rece putin apoi serviti cu lamaie si rucola.

Autor: Eileen

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Spaghete cu pipote de pui

Ingrediente:
500g pipote de pui (puteti adauga si inimi)
400g spaghete
O ceapa
O jumatate ardei gras verde
O jumatate ardei gras rosu
2 catei usturoi
O mana patrunjel
O lingura bulion
2 linguri ulei masline
boia, cimbru, piper,sare

Mod de preparare:
Puneti pastele la fiert conform instructiunilor de pe pachet. In apa lor de fierbere puneti sare si putin ulei de masline pentru a nu se lipi. Tocati ceapa si ardeii grasi marunt, apoi caliti-le intr-o tigaie incinsa cu doua linguri de ulei de masline. Amestecati cateva minute pana se inmoaie, la foc mediu, apoi adaugati pipotele, usturoiul pisat, patrunjelul tocat, sare, piper, cimbru, boia, doua cani de apa si o alta cana de apa in care ati dizolvat lingura de bulion. Lasati la foc mic spre mediu, acoperit cu capac pentru 40 de minute, sau pana carnea este fiarta. Aveti grija sa verificati mereu sa nu scada prea mult sosul. Puteti completa cu apa daca nu este fiarta carnea. Sosul final trebuie sa acopere carnea un pic. Adaugati spaghetele scurse peste carne, mai lasati un minut sau doua pana absoarbe sosul. Serviti fierbinte.
Autor: Eileen

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Salata de ton cu fusilli

Ingrediente pentru 6 portii:
400 gr spirale
400 gr ton din conserva in ulei
250 gr fasole verde (conserva)
250 gr fasole alba (am folosit din cea rosie din conserva)
250 ml iaurt natural (si inca pe atat pentru servire)
sucul de o jumatate de lamaie
o ceapa potrivita
patrunjel tocat
sare

Mod de preparare:
Pastele le fierbi ca-n indicatiile de pe pachet, adaugand fasolea verde in ultimele 5-7 minute de fierbere. Concomitent, intr-o alta oala fierbi tot atata timp cat pastele fasolea alba. Pastele cu fasolea verde se clatesc, se scurg si se lasa sa se raceasca.
Procedezi la fel si cu fasolea alba. O scurgi, clatesti si racesti. Apoi o amesteci cu iaurtul, putin ulei din conserva de ton, zeama de lamaie, putina sare. Adaugi pastele, tonul maruntit, fasolea verde, ceapa taiata solzisori si amesteci bine, cu grija sa nu pasezi compozitia. Deasupra presari patrunjel tocat. La masa poti pune alaturi un bol cu iaurt din care fiecare sa se serveasca cat doreste si jumatati de lamaie.

Autor: Dulceata de trandafir

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Friptura de porc cu paste si masline

Ingrediente pentru doua portii de mancat pe saturate:
4 cotlete de porc
200 de gr paste
3 linguri cu varf de masline fara samburi
3 linguri de mustar dulce
2 linguri otet
3-4 catei de usturoi
2 lingurite de cimbru
2 lingurite de busuioc

Mod de preparare:
Se amesteca mustarul, uleiul, otetul, cimbrul si busuiocul si se pune carnea de porc in acest amestec pentru 10 minute. Usturoiul de piseaza marunt, maslinele se taie rondele.
Intr-un vas se pune 1 litru jumatate de apa la fiert, cu putina sare. Cand incepe sa clocoteasca se pun pastele, timp de 15 minute si se amesteca din cand in cand. Concomitent, intr-o tigaie, se pun la prajit bucatile de porc. Cand sunt rumenite, se adauga peste ele sosul in care au stat, plus jumatate de pahar de apa, maslinele si usturoiul pisat.
Se pune capacul si se lasa la fiert inca 2-3 minute. Pastele se pun intr-un bol, peste ele se toarna sosul de la friptura si se amesteca bine. Acest fel de mancare se serveste cat e fierbinte.

Autor: Dulceata de trandafir

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Porc cu legume in stil oriental

Ingrediente:
500 gr pulpa de porc
3 linguri ulei de masline
2 linguri ulei de floarea soarelui
3 catei de usturoi
1 lingurita pudra de ghimbir
1 lingura boia de ardei dulce
1 ardei iute rosu sau verde curatat de seminte si de cotor
1 lingurita rasa prad de ardei iute/chili
1 ceapa potrivita ca marime
4 rosii obisnuite
150 ml vin rosu
70 ml apa rece
200-250 gr varza alba
1 lingurita coriandru uscat
putina sare (sau mai multa) dupa gust
patrunjel tocat foarte marunt pentru final

Mod de preparare:
Incingeti uleiul (ambele varinate, asta ca sa nu mai fiu criticata ca omit amanunte :)), si prajiti bucatile de carne pe fiecare parte cate 3-4 minute. Adaugati apoi pudra de ghimbir, ceapa si ursturoiul tocate. Caliti totul pentru vreo 2-3 minute, dupa care adaugati ardeiul taiat feliute, boiaua de ardei si stingeti totul cu vin si apa.

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Acoperiti cu un capac, dati focul spre mic si lasati sa fiarba inabusit vreo 10-15 minute. Rosiile le decojiti si le taiati felii subtiri si apoi tocati si varza alba. Adaugati totul peste carne, presarati si coriandrul uscat si lasati sa fiarba cam 20-30 minute, sau mai bine zis pana scade frumos si se formeaza un sos. Serviti apoi totul cu o garnitura de paste sau taitei fierti si patrunjel tocat foarte, foarte marunt.

Autor: Alice Albinutza

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Budinca dulce de paste

Ingrediente:
200 g paste (am folosit spirale, dar pot fi folosite si alte forme).
200 g ricotta
100 g mozzarella rasa
10 linguri de zahar
o mana de stafide
3 linguri lapte
1/2 lingurita esenta de rom
coaja rasa de la 1/2 portocala
1/2 lingurita esenta de vanilie
4 oua, 1 lingurita unt
unt pentru uns tava
pesmet pentru tapetat tava
un varf de cutit de sare

Mod de preparare:
Se pun stafidele la inmuiat in lapte cu esenta de rom, in momentul in care incepem sa pregatim ingredientele. Fierbem pastele in apa cu putina sare si o lingura de ulei. Cat timp acestea se fierb amestecam branzeturile cu zahar, oua, un praf de sare, esenta de vanilie si stafide. Pastele fierte le scurgem de apa, le amestecam cu o lingurita de unt, apoi cu amestecul de branzeturi si coaja rasa de portocala. Intr-o tava tapetata cu unt si pesmet punem pastele cu branza. Vom coace budinca in cuptorul preancalzit la 180 grade C timp de 45 minute. Cand este coapta o scoatem din cuptor si putem servi. **Autor:** Divainbucatarie.ro

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Paste cu sos cremos de branza albastra si spanac

Ingrediente:
200 gr paste (scoici)
1 mana de spanac proaspat tocat
Pentru sos
50 gr unt
50 gr faina
500 ml lapte
Coaja rasa de la 1 lamaie
1 lingurita miere
¼ lingurita piper negru macinat
150 gr branza albastra (eu am folosit Bleu Village)

Mod de preparare:
Pentru sos se topeste untul intr-o cratita. Se adauga faina si se caleste 1 minut, avand grija sa nu se arda. Se toarna laptele, putin cate putin, amestecand continuu. Se adauga coaja de lamaie, mierea si piperul si se lasa sosul sa fiarba pana cand incepe sa se ingroase.
Se adauga branza si se lasa pana cand s-a topit complet. Pastele se fierb in apa cu sare comform intructiunilor de pe ambalaj, adaugand si spanacul in ultimele 3 minute de fierbere.Pastele si spanacul se scurg apoi se amesteca cu sosul preparat.
Autor: Laura Dachman

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Bucatini cu sos de rosii si parmezan

Ingrediente:
200 gr macaroane
35 gr unt
1 ceapa, tocata
2 linguri zahar
1 catel de usturoi
zdrobit
3 linguri faina
750 ml bulion de rosii
1 fir de rozmarin, frunzele rupte si tocate marunt
1 fir de busuioc, frunzele rupte si tocate marunt
sare de mare si piper negru
parmezan ras pentru servire

Mod de preparare:
Pentru sos, se topeste untul intr-o cratita apoi se adauga ceapa si zaharul. Se caleste ceapa pana cand se inmoaie putin. Se adauga usturoiul si se caleste cateva secunde. Se presara faina si se caleste putin, amestecand continuu. Se toarna bulionul de rosii, la inceput 100 ml, si se amesteca bine. Se lasa sosul sa fiarba. Se adauga rozmarinul, busuiocul, sare de mare si piper negru dupa gust. Sosul obtinut se paseaza pana devine fin si omogen apoi se pune iar pe foc lasand sa fiarba pana cand se ingroasa. Pastele se fierb in apa cu sare comform instructiunilor de pe ambalaj. Se scurg apoi se amesteca cu sosul de rosii. Pastele se servesc presarate cu parmezan dupa gust. **Autor:** Laura Dachman

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Spaghetti cu chiftelute din ton

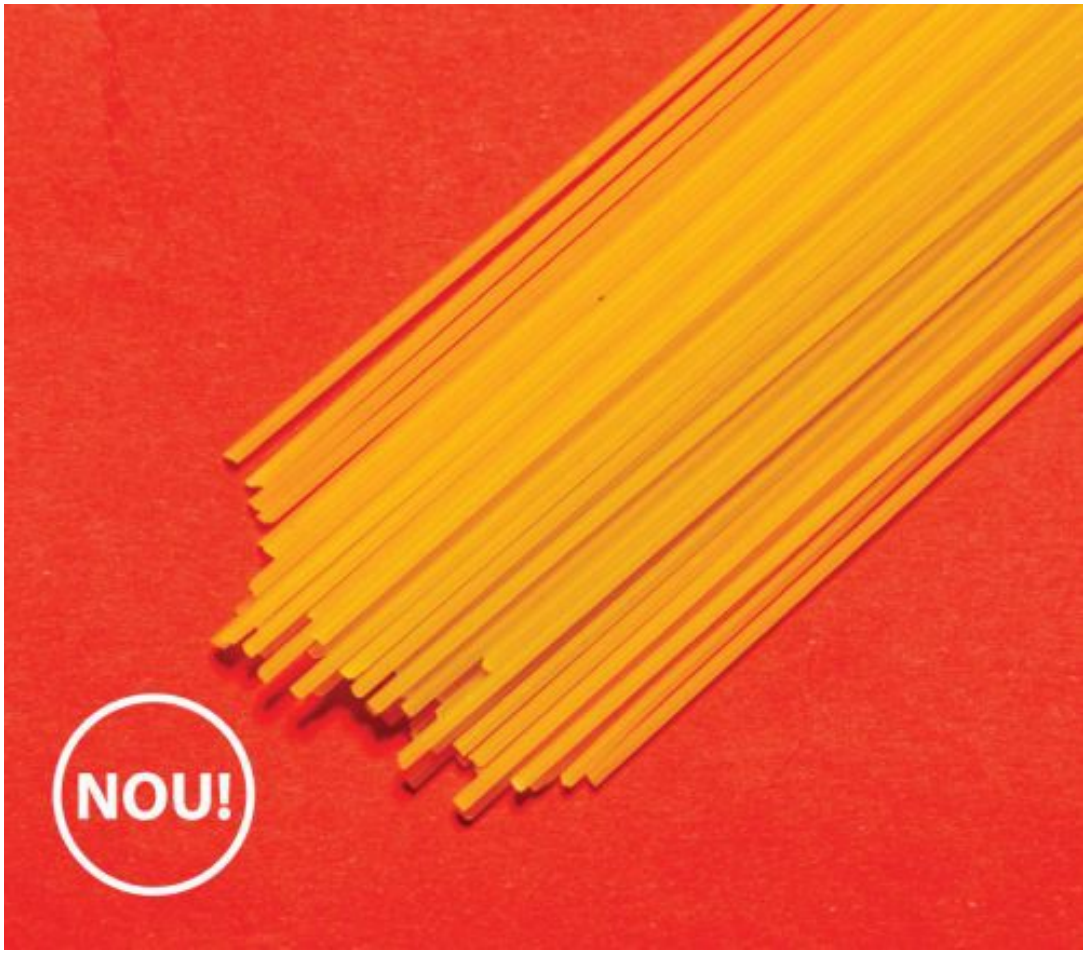
Ingrediente:
Pentru chiftelute:
1 conserva (195 gr) de ton in suc propriu (tonul maruntit iar sucul pastrat)
25 gr seminte de pin
coaja rasa de la ½ lamaie
½ lingura de patrunjel proaspat tocat
½ lingura de leustean proaspat tocat
50 ml lapte, 50 gr pesmet
1 ou batut, sare
Pentru sos:
500 gr sos de rosii
4 catei de usturoi zdrobiti
2 lingurite zahar brun
1 lingurita sare de mare cu ierburi aromate
40 gr amidon alimentar
150 ml vin rosu
1 lingura busuioc proaspat tocat
200 gr spaghette

Mod de preparare:
Se incinge cuptorul la 200 grade C. Pentru chiftelutele de ton se amesteca toate ingredientele intr-un vas apoi din compozitia rezultata se formeaza 16 bilute. Pentru sos se amesteca pasta

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

de rosii cu cateii de usturoi zdrobiti, zaharul si 1 lingurita sare de mare cu ierburi aromate. Separat se dizolva amidonul in vinul rosu apoi se adauga la pasta de rosii. Se pune totul pe foc si se lasa pana cand sosul incepe sa se ingroase. Sosul obtinut se ia de pe foc si se amesteca cu busuioc. Se ia un vas termorezistent, se pun chiftelutele iar deasupra se toarna sosul pregatit. Se da totul la copt 15-20 minute pana cand chiftelutele s-au facut. Intre timp pastele se fierb in apa cu sare comform instructiunilor de pe ambalaj apoi se scurg si se amesteca cu compozitia de chiftelute si sos de rosii.

Autor: Laura Dachman



50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Spaghete cu ciuperci

Ingrediente:
400 g spaghete
8 ciuperci mari
400 g rosii cuburi
1 ardei kapia copt, rosu
1/2 ceapa medie
6-7 catei de usturoi
oregano
sare si piper
boia iute afumata
parmezan
4 linguri de ulei de masline

Mod de preparare:
Prima data, incingem o tigaie si aruncam pe fundul ei un praf de sare de mare. Punem ciupercile spalate si uscate peste sare si lasam sa se friga la foc mic. Pentru un aspect mai placut lasam piciorusul ciupercii atasat. Ciupercile fripte le feliem,usturoiul se zdrobeste,ardeiul se taie marunt si ceapa se toaca marunt. In faza a doua,incingem uleiul de masline,calim usor ceapa si usturoiul. Adaugam ciupercile,le calim si pe ele, le condimentam cu sare, piper, boia iute afumata si oregano. Turnam rosiile si ardeiul copt.Amestecam si lasam sa fiarba sosul cam 5 minute, sa mai scada putin. Spaghetele se fierb potrivit instructiunilor.
Autor: Adina

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Lasagna cu carne tocata

Ingrediente:
1 pachet foi lasagne
unt pentru uns forma
2 oua, parmezan ras
Pentru sosul de carne (Ragu):
600 g carne de tocata
4-5 linguri cu pasta de tomate
2 cepe, 2 morcovi
1 pahar cu vin alb sec, ulei
sare, piper macinat
Pentru sosul alb (Bechamel):
3 linguri cu unt
3 linguri cu faina
600 ml lapte, oregano

Mod de preparare
Sosul Ragu: Incingem uleiul si calim ceapa. ceapa devine aurie adaugam morcovul dat prin razatoare si 1/2 cescuta cu apa. Lasam pana cand apa se evapora si totul este bine calit dupa care adaugam carnea tocata si lasam pe foc pana cand carnea isi schimba culoarea. Adaugam pasta de tomate si vinul si mai tinem pe foc, avand grija sa amestecam din cand in cand, pana cand vinul se evapora. Condimentam dupa gust cu sare si piper, bine si apoi tragem de pe foc. Sosul Bechamel: Se topeste untul, adauga in ploaie faina avand grija sa amestecam continuu astfel incat sa nu se formeze cocoloase si apoi stingem cu lapte.

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Adaugam oregano, condimentam cu sare si lasam circa 5 minute pe foc, amestecand continuu pana cand sosul se ingroasa. Si acum trecem la asamblare. Ungem cu unt o tava si asezam primul strat de foi. Peste foi punem un rand de sos de carne apoi unul de sos alb si acoperim cu parmezan ras. Urmeaza un nou strat de foi, un rand de sos de carne, unul de sos alb si unul de parmezan. Ultimul start este unul de foi. Batem bine cele doua oua si rasturnam peste foi. Radem parmezan si dam apoi la cuptor pentru circa 45 min.

Autor: Maria Mihalache

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Spaghetti cu praz, mazare si pesto

Ingrediente:
175 gr spaghete
200 gr mazare din conserva
scursa
1 lingura ulei de masline
250 gr praz
feliat
1 lingura pesto
cheddar ras
pentru servit

Mod de preparare:
Fierbe pastele in apa cu sare comform intructiunilor de pe ambalaj, adaugand mazarea in ultimele 2 minute de fierbere. Intre timp caleste prazul in 1 lingura ulei de masline pana cand s-a inmuiat, aproximativ 5 minute. Adauga la praz 1 lingura pesto si 3 linguri apa in care au fiert pastele si lasa totul sa fiarba cateva minute. Scurge pastele si mazarea si adauga-le la prazul din tigaie, amestecand totul impreuna. Imparte pastele in 4 farfurii, presara-le cu cheddar si serveste-le.

Autor: Laura Dachman

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Paste cu sos de carne

Ingrediente:
300g carne de manzat
250g paste
1 ceapa rosie
4-5 tije telina
1 ardei capia
2 rosii
150ml suc de rosii
2 catei de usturoi
oregano si busuioc-optional
sare si piper
2-3 linguri ulei de masline

Mod de preparare:
Se pune uleiul la incins intr-o tigaie, se taie carnea cubulete sau la robot si se pune la prajit,cat sa capete o culoare aurie, apoi se adauga legumele tocate marunt se pune o ceasca de apa si se lasa la foc mic pana se evapora toata apa. Apoi adaugam sucul de rosii si se condimenteaza dupa gust. Se lasa la foc mic pana ce sosul s-a ingrost. Pastele se fierb conform instructiunilor de pe pachet. Se servesc fierbinti impreuna cu sosul de carne si rosii. Cine doreste poate adauga si putin parmezan ras.
Autor: Silvia Varadi

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Penne cu vinete

Ingrediente:
2 vinete mai mici, 300 gr penne
1 capatana mica de usturoi, 1/2 kg de rosii coapte
1 cutie conserva de rosii,
cateva linguri pasta concentrata de tomate
2-3 linguri telemea rasa de oaie
ulei de masline, busuioc proaspat
1 lgt curry, 1 lgt boia dulce, 1 vf cutit curcuma
1 vf cutit boia iute, cateva linguri de parmezan Reggiano
branza, cascaval

Mod de preparare:
Vinetele spalate se taie pe lungime apoi cubulete, se pudreaza cu sare si se pun intre doua farfurii adanci. La un interval de timp se inclina farfuriile pentru a se scurge zeama. Calim vinetele in ulei de masline, le scoatem intr-un castron si le acoperim pentru 20 de minute. Zdrobim o parte din usturoi la mojar impreuna cu busuioc si cealalta jumatate cu lama unui cutit. Rosiile oparite le decojim si le mixam. O parte din usturoi o calim in uleiul ramas de la vinete si adaugam rosiile pasate impreuna cu cele din conserva, busuioc, cimbru, boia, curry. Lasam sa scada si se ingroasa putin, potrivim de sare. Pastele se pun in apa clocotita cu sare si se fierb cateva minute sa fie al dente. Cand sunt gata le scoatem in sita, punem putin ulei si apa rece peste dupa care le amestecam sa nu se lipeasca intre ele. Asezam intr-o tava pastele cu vinete si busuioc, deasupra branza , sos de rosii, iar paste, branza si sos. Se pune cascaval ras deasupra. Se dau 15-20 minute la cuptor. **Autor:** Susu

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Paste cu mere si nuci

Ingrediente:
200 g paste
3 linguri cu nuci maruntite
un mar
1 lingura unt,
2-3 linguri cu zahar
zahar vanilat
scortisoara

Mod de preparare:
Vrei un desert usor si gustos de post? Iata o idee. Pastele se fierb in apa cu sare timp de 8-10 minute. Se clatesc cu apa rece si se scurg bine.
Se topeste margarina intr-o tigaie si se adauga pastele, marul ras cu tot cu coaja si zaharul. Se calesc 2-3 minute. Se opreste focul si se adauga nucile,zahar vanilat si scortisoara dupa gust. Sunt delicioase atat calde cat si reci.

Autor: Truedelights

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Paste cu scoici

Ingrediente:
1 pachet de paste pene
250g scoici congelate
1 ceapa
4 catei de usturoi
200ml sos tomat
300ml apa + apa pt fiert pastele
sare, piper
1 lingurita zahar
4 linguri parmezan/cascaval
ulei de masline

Mod de preparare:
Pastele se fiert conform instructiunilor de pe ambalaj. Separat, se curata si taie ceapa si usturoiul. Intr-o tigaie, se pune ulei de masline, iar cand acesta incepe sa sfaraie, se adauga ceapa si usturoiul. Se lasa la calit cateva momente, dupa care se adauga scoicile, inghetate. Peste ele se pune sosul tomat, apa, sare, zahar si piper. fierb toate, pana sosul scade de trei degete si devine gros. Odata pastele fierte, se pun peste sos si se amesteca. La sfarsit se pune parmezan/cascaval si se mai amesteca putin. Se servesc calde.

Autor: Laura-Cristina Chelciov

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Paste cu ragu

Ingrediente:
1 roșie
1 ceapa
jumătate de ardei rosu
1 cățel de usturoi
1 pahar de vin alb
250 gr bulion
250 gr paste scoici
250 gr carne tocata amestec vita cu porc
100 gr brânză rasa-parmiggiano
sare, piper

Mod de preparare:
Se taie ceapa, usturoiul, ardeiul și roșia marunt. Se pun la calit intr-o tigaie cu o lingura de ulei. Cand acestea s-au calit se adauga carnea tocata amestecand-o bine cu restul ingredientelor, se pune sare si piper și se tine la foc mic pana scade toata apa lasata de la carne. Cand incepe sa se usuce carnea și restul ingredientelor, se adauga vinul alb și se lasa pana se evapora. Se adauga bulionul și se mai tine pe foc in jur de 20 minute. Intre timp punem o oala cu apa la foc pentru a fierbe pastele. Cand apa incepe sa fiarba, se adauga sare mare și pastele, amestecand cu o lingura de lemn sa nu se lipeasca. Se mai adauga și lingura de ulei. Se lasa sa fiarba conform instrucțiunilor de pe punga. Cand acestea sunt gata, se scurg de apa și se rastoarna intr-un recipient. Cand ragu-ul este gata se toarna peste pastele fierte. Se amesteca bine și se servește cu branza rasa. **Autor:** Ana Catalin Focsa

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Spaghete cu bacon

Ingrediente:
400g spaghete
400g smantana
250-300g bacon afumat(salam afumat,sunca afumata)
1 tub branza topita cu smantana
ulei sau unt

Mod de preparare:
Pentru inceput, se pune apa intr-o cratita pe foc si in ea se adauga sare, astfel incat apa sa fie sarata. Dupa ce da in fiert, se adauga spaghetele. Pana se fierb spaghetele, taiem baconul in cubulete si intr-o farfurie amestecam smantana cu vegeta dupa gust. Intr-o tigaie, se pune la calit baconul cu untul sau uleiul cateva min (5min). Dupa ce se caleste baconul, punem branza topita si amestecam pana se topeste,apoi adaugam smantana amestecata cu vegeta si mai lasam pe foc 5-10 min. Dupa ce e gata sosul se amesteca cu spaghetele. Pofta buna!
Autor: Alina

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Paste cu chiftele din cârnați

Ingrediente:
paste
cârnați proaspeți
o ceapă albă
o conservă de roșii
usturoi
busuioc proaspăt
o linguriță de zahăr
ulei de măsline
sare, piper

Mod de preparare:
Ceapa, usturoiul și busuiocul le-am tocat, apoi am scos carnea din membrana puțin cate puțin și din ea am format chiftelele. Nu e nevoie sa adaugați nimic in carne, fiind deja condimentata. Am incins intr-o oala uleiul, am calit chiftele pe toate părțile pana s-au rumenit frumos, am adaugat legumele și puțin busuioc tocat, apoi am turnat roșiile din conserva și le-am lasat sa fiarba la foc mic cam o jumatate de ora (pe gustate). La final am adaugat restul de busuioc tocat, linguriță de zahar și am sarat și piperat sosul.
Pastele le-am fiert și le-am amestecat cu sosul. Au fost delicioase!
Autor: Pur si simplu papa bun

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Taitei lati cu sos cremos de ciuperci

Ingrediente:
350 g taiteti lati
350 g ciuperci champignon proaspete
3-4 linguri ulei de masline
1 ceapa medie
4 catei de usturoi
200 ml smantana pentru gatit
sare, piper
patrunjel verde

Mod de preparare:
Fierbeti pastele al dente, scurgeti-le si clatiti-le cu apa rece.
Cat se fierb pastele pregatiti sosul. Puneti uleiul la incins intr-o tigaie si adaugati ceapa si usturoiul, tocate marunt. Lasati cat sa devina aurii si adaugati ciupercile curatate si taiate bucatele. Acoperiti cu un capac si lasati sa fiarba inabusit pana se inmoaie ciupercile.
Dati deoparte si adaugati in suvoi subtire smantana amestecand continuu sa se omogenizeze. Potriviti de sare si piper si mai dati inapoi la foc mic cateva clocote, cam 1-2 minute. Amestecati cu pastele si presarati patrunjel proaspat tocat. Serviti calde, eventual tineti farfuriile de servit la cald.

Autor: Micky Apostu

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Pene cu sos alb si ton

Ingrediente:
250-300 gr paste pene
ulei masline
2 catei usturoi
300 gr smantana pentru gatit
150 gr feta
50 gr cascaval ras
200 gr ton in suc natural/ulei
1 conserva mica mazare
1 lingura zeama lamaie
busuioc, piper

Mod de preparare:
Fierbem pastele urmand instructiunile de pe ambalaj. Usturoiul zdrobit il calim in putin ulei de masline, nu prea mult deoarece capata un gust amar. Adaugam smantana si lasam pe foc mic pana incepe sa fiarba, dupa care adaugam feta pe care am sfaramat-o in prealabil putin cu furculita si cascavalul ras. Amestecam pana se topesc si obtinem o compozitie omogena. Luam de pe foc, dar tinem sosul la cald, condimentam cu piper, busuioc si adaugam si zeama de lamaie. mazarea si tonul foarte bine - il desfacem in bucatele mai mici cu ajutorul unei furculite si adaugam la sos. Turnam peste pastele scurse si dam la cuptorul preincalzit circa 20 minute, pana capata o crusta aurie. **Autor:** Delicious Flavours

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Spirale cu ton

Ingrediente:
150 gr paste fusilli
o conserva de ton
1-2 linguri ulei de masline
o ceapa mica
cativa catei de usturoi
busuioc si rozmarin

Mod de preparare:
Pastele se pun la fiert in 1.5 L apa cu sare cat timp e specificat pe ambalaj. Concomitent, se pune la calit in ulei ceapa taiata solzisori. Adaugi mirodeniile dupa gust, cateii de usturoi intregi, tonul scurs de ulei si lasi sa se intrepatrunda bine toate aromele.

Cand e gata amestecul, scoti usturoiul. Pastele le pui la scurs, apoi le rastorni in tigaie (cu focul oprit) si amesteci totul bine. Servesti repejor, ca sa nu se raceasca. Pofta buna!

Autor: Dulceata de trandafiri

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Penne al forno

Ingrediente:
penne pentru o persoana (100-125g)
carne tocata (150g)
1 ceapa mica
1 morcov mic
50ml vin alb
1/2 cutie cu rosii cuburi sau 1 ceasca cu suc de rosii
cascaval ras si parmesan (50-70g)
sare
piper
busuioc uscat

Mod de preparare:
Am pregatit sosul in timp ce apa pentru paste urma sa fiarba. Ceapa se taie marunt si morcovul cubulete mici.In putin ulei de masline se caleste ceapa pana devine translucida. Se adauga morcovul si se caleste si el cu ceapa pentru un minut. Se adauga apoi carnea si se caleste pana se "mazareste". Se adauga vinul si se lasa sa ajunga la punctul de fierbere sa elimine alcoolul. La sfarsit adaugam sucul de rosii sau rosiile cuburi si condimentele. Lasam sa fiarba pana carnea este facuta caci la cuptor nu va sta mult. Pennele fierte (mai mult sau mai putin) se scurg de apa si se amesteca cu sosul. Se adauga apoi intr-un vas termorezistent, se adauga cascavalul desupra si se tin la cuptor pana se topeste si rumeneste cascavalul.
Autor: Gabrielaolteanu

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Paste cu gorgonzola si rosii cherry la cuptor

Ingrediente:
500 g paste scurte (penne)
1 cățel mare de usturoi
175-200 ml smântână
250 g roșii cherry
200 g brânză gorgonzola
piper
busuioc
oregano
ulei

Mod de preparare:
Se fierb pastele intr-o cantitate mare de apa clocotita cu sare, conform indicaților de pe ambalaj. Se curața și se toaca usturoiul. Se amesteca impreuna cu smantana, piper, busuioc, oregano și cu 3 linguri din apa in care au fiert pastele. Se spala roșiile cherry și se lasa sa se scurga, apoi se taie jumatați. Se taie cuburi branza gorgonzola.
Se incinge cuptorul. Se scurg pastele și se așeaza jumatate din paste intr-o forma de sufleu, unsa cu ulei, impreuna cu amestecul de smantana, o parte din roșiile cherry și din branza. Se repeta cu restul ingredientelor. La final se presara busuioc și oregano, dar și puțin parmezan. Se lasa la cuptor pentru 10-15 minute, pana se rumenește puțin la suprafața.

Autor: Simina

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Budinca de paste cu carne de vita

Ingrediente:
300-350 g paste
200-250 g branza
4 oua, 250-300 grame carne tocata de vita
2 cepe mari
1-2 catei usturoi
condimente (eu am pus oregano)
sare, piper, patrunjel (eu am folosit murat)
cca 200 ml suc de rosii
1 lingura de pasta de rosii
2 linguri de sos de soia
cateva linguri de lapte, unt

Mod de preparare:
Pastele se fierb conform instructiunilor de pe ambalaj. Ceapa se prajeste putin in ulei de masline impreuna cu usturoiul dat prin razatoare, se adauga carnea tocata, sosul de soia, condimentele dupa gust, se lasa carnea la prajit amestecandu-se din cand in cand, cand e gata se adauga sucul de rosii si putina apa, se lasa sa dea cateva clocote. Cand e gata se amesteca cu pastele. Separat se amesteca branza cu ouale, se bate bine cu furculita, se adauga putin lapte si lingura de pasta de rosii, patrunjelul. Pastele cu carnea se pun in tava, deasupra se toarna compozitia de oua cu branza, pe alocuri se pun cateva felii subtiri de unt, se decoreaza cu patrunjel si se da la cuptorul preincalzit la foc mediu pentru cca 30-35 minute. **Autor:** KatrinC

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Spaghete cu legume si carne tocata

Ingrediente:
200-300 gr spaghete
500 gr carne tocata
2 ardei grasi sau gogosari
2 cepe
1 morcov
1 lingura bulion
1/2 legatura patrunjel
sare, piper

Mod de preparare:
Primul pas este fierberea spaghetelor, potrivit intructiunilor de pe ambalaj. Nu uitati, puneti mai intai apa la fiert si abia cand clocoteste puneti spaghetele. Ceapa tocata marunt se pune la calit in aproximativ o ceasca de ulei. Dupa ce s-a calit ceapa adaugati morcovul ras iar dupa alte 3-4 minute ardeiul taiat cubulete. Le lasati pe toate in tigaie aproximativ 5 minute amestecand din cand in cand dupa care adaugati carnea tocata. Carnea o alegeti in functie de preferinte, eu am pus amestec de porc cu vita. Amestecati din cand in cand pana se prepara carnea. La final va avea o culoare usor rumena pe alocuri. La final adaugati o lingura de bulion si amestecati bine. Dupa alte 3 minute puneti sare si piper dupa gust. Inchideti focul si adaugati patrunjelul. Adaugati amestecul de carne si legume peste spaghete si amestecati.
Autor: Bucatarella

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Paste cu pui in sos la cuptor

Ingrediente:
1 piept de pui dezosat
2 rosii, 1/2 ardei kapia
1 morcov, 1 lingura pasta de tomate
150 gr paste melcisori
150 gr parmezan
2 linguri ulei, 1 lingurita unt, sare, piper

Mod de preparare:
Taiem pieptul de pui in fasii lunguiete, apoi cubulete potrivit de mari. Intr-o tigaie punem uleiul la incins. Punem bucatile de pui si le rumenim putin pe toate partile. Adaugam 2 cani cu apa. Rosiile le decojim si le facem cubulete. Ardeiul kapia il taiem bucati potrivite. Morcovul il curatam, il spalam si il taiem rondele. Legumele le punem peste pui, condimentam cu putina sare si piper. tigaia si lasam pana puiul este facut pe trei sferturi. La urma incorporam pasta de tomate si mai lasam cam 1 minut pe foc. Puiul trebuie sa ramana in sos si sa nu fie scazut prea tare. Intr-o cratita punem apa la fiert. Cand clocoteste dam drumul pastelor si le fierbem cam 10 minute. Le scurgem bine de apa dupa ce au fiert si le amestecam cu puiul in sos. Parmezanul il dam pe razatoarea cu ochiuri mari. Ungem un vas yena cu unt. jumatate din cantitatea de paste, apoi un rand de parmezan. Venim cu restul de paste si parmezanul ramas il punem uniform deasupra. Acoperim vasul cu capacul sau si le dam in cuptor. Il aprindem si lasam pastele acolo pana prind o usoara crusta aurie. Le scoatem cand sunt gata sa se racoreasca putin si servim. **Autor:** Rocsi

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Paste cremoase cu morcovi

Ingrediente:
penne
4 morcovi, feliati
ulei de masline
1 lg oregano uscat
2-3 catei de usturoi, pisati
busuioc proaspat
maruntit
5 Lg pasta de tomate
cascaval ras (optional)
sare si piper dupa gust

Mod de preparare:
Se fierb pastele. Se pun feliile de morcov in robotul de bucatarie si se mixeaza pana devin pasta. Se incinge putin ulei de masline intr-o tigaie si se adauga pasta de morcov, usturoiul pisat, pasta de tomate, oregano, sare si piper. lasa la foc mic, amestecand continuu, aproximativ 10 minute. Se ia de pe foc si se adauga busuiocul maruntit. Se amesteca impreuna cu pastele si se aduga cascaval ras.

Autor: Gourmandelle

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Taietei picanti cu ciuperci

Ingrediente:
3 ciuperci (eu am ales brune)
50 gr taitei
un varf lingurita de scortisoara
1 cm ghimbir proaspat sau 1 varf lingurita praf de ghimbir
o bucatica de ardei iute rosu (dupa gust)
2 catei de usturoi
2 linguri ulei de masline
1 lingura sos de soia

Mod de preparare:
Curatam ciupercile si le feliem. Incingem uleiul de masline si rumenim feliile de ciuperci pe ambele parti.
Separat punem la fiert 500 ml apa cu un praf de sare. Cand apa incepe sa fiarba adaugam taieteii si stingem focul. Acoperim cu un capac si lasam 5 minute. Strecuram taieteii si ii adaugam peste ciuperci. Adaugam sosul de soia, sarea, scortisoara, ardeiul iute feliat, ghimbirul si usturoiul ras. Mai lasam 2-3 minute pe foc mediu si ii servim.
Autor: My Fancy Cake

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Paste cu carne si sos alb

Ingrediente:
300 gr paste
400 gr carne tocata, amestec porc-vita
1 ceapa, 1/2 lingurita cimbru
50 gr pesmet, 1 ou
2 linguri bulion
pentru sos:
400 ml lapte, 40-50 gr unt
2 linguri faina, 50 ml smantana
150 gr cascaval, 50 gr parmezan de buna calitate, ras

Mod de preparare:
Pastele se pun la fiert urmand indicatiile producatorului, in apa cu un praf de sare, stropita cu vreo 2 linguri de ulei. Separat, incingeti intr-o tigaie niste ulei, aruncati acolo o ceapa tocata si caliti-o pana devine aurie. Apoi puneti carnea tocata si amestecati pana se albeste frumos. Aruncati peste niste cimbru si amestecati vartos 2 linguri de bulion. Peste toate adaugati putintica apa rece (cam o cescuta) si lasati la foc inabusit vreo 20 minute. Bateti bine oul, intr-un bol curat si cand au exprirat cele 20 minute, il puneti peste carne si amestecati repejor. Adaugati si pesmetul, incorporandu-l bine si trageti de pe foc. Sosul: intr-o craticioara pusa pe foc, puneti laptele, untul, un praf de sare si aduceti totul la punctul de fierbere. Faina o amestecati apoi incetisor, fara sa se faca cocoloase si mai fierbeti totul la foc mic, maxim 5 minute. Luati de pe foc si adaugati smantana, amestecand. Asamblarea pastelor: punand un strat de paste, deasupra carnea si acoperiti totul cu un strat serios de sos.
Autor: Alice Albinutza

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Penne cu ton

Ingrediente:
Paste penne - 120 gr
Ceapa – 30 gr
Usturoi – 10 gr
Ton conserva - 1/2 (o conserva normala are 130 gr.fara ulei)
Sos rosii - 100 ml
Ulei masline - 20 ml
Sare, Piper, Busuioc verde, Patrunjel verde

Mod de preparare:
Se pune apa la fiert cu sare si ulei,cand da in clocot se introduc pastele,intre timp pregatim sosul,taiem ceapa si usturoiul marunt si le calim intr-o tigaie cu ulei de masline incins,presaram sare sa ajutam ceapa,cand sunt calite adaugam tonul,amestecam, si dupa 1 minut turnam sosul de rosii,amestecam si lasam sa fiarba circa 4-5 minute(sosul nu trebuie sa fie apos).Cand pastele sunt gata,le scoatem,le scurgem intr-o sita si le bagam la jet de apa rece(din 2 motive: 1-soc termic pentru a ramane al dente si pentru a nu se lipi: 2-le curatam de amidon) si le punem in sos,le mai lasam sa fiarba amestecand inca 2-3 minute,adaugam busuiocul si patrunjelul verde tocate,sare si piper dupa gust. Se serveste de preferinta cu parmezan ras.
Autor: Misu'

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Taitei lati cu creveti si dovlecel

Ingrediente:
500g creveti congelati sau proaspeti
500g taitei lati
2 dovlecei/zucchini
1 ceapa
150ml vin alb sec
100 ml supa de peste sau supa vegetala
ulei de masline, sare, piper

Mod de preparare:
Prima data, am pus apa la fiert pentru taiteti, iar cand aceasta a dat in clocot, am pus taitetii, pe care i-am fiert al dente. Apoi, m-am ocupat de creveti. Asadar, crevetii mei pentru ca au fost proaspeti , i-am spalat si curatat. Dupa care am curatat, spalat si taiat marunt ceapa. Am pus ulei de masline intr-o tigaie, iar cand acesta a inceput sa sfaraie, am pus ceapa si am lasat-o o idee la calit. Apoi, am pus crevetii. Crevetii i-am lasat cateva momente sa se prajeasca, dupa care am pus vinul si le-am lasat sa fiarba pana aceasta s-a evaporat. Dupa ce am adaugat vinul peste creveti, am spalat si taiat marunt dovleceii, iar odata ce vinul a scazut, am adaugat feliutele de dovlecel, sare, piper si supa si le-am lasat sa fiarba pana a scazut supa suficient. Cand crevetii au fost gata, iar taiteii au fost fierti, le-am amestecat si le-am servit cu multa pofta.
Autor: Laura-Cristina Chelciov

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Furnici in copac

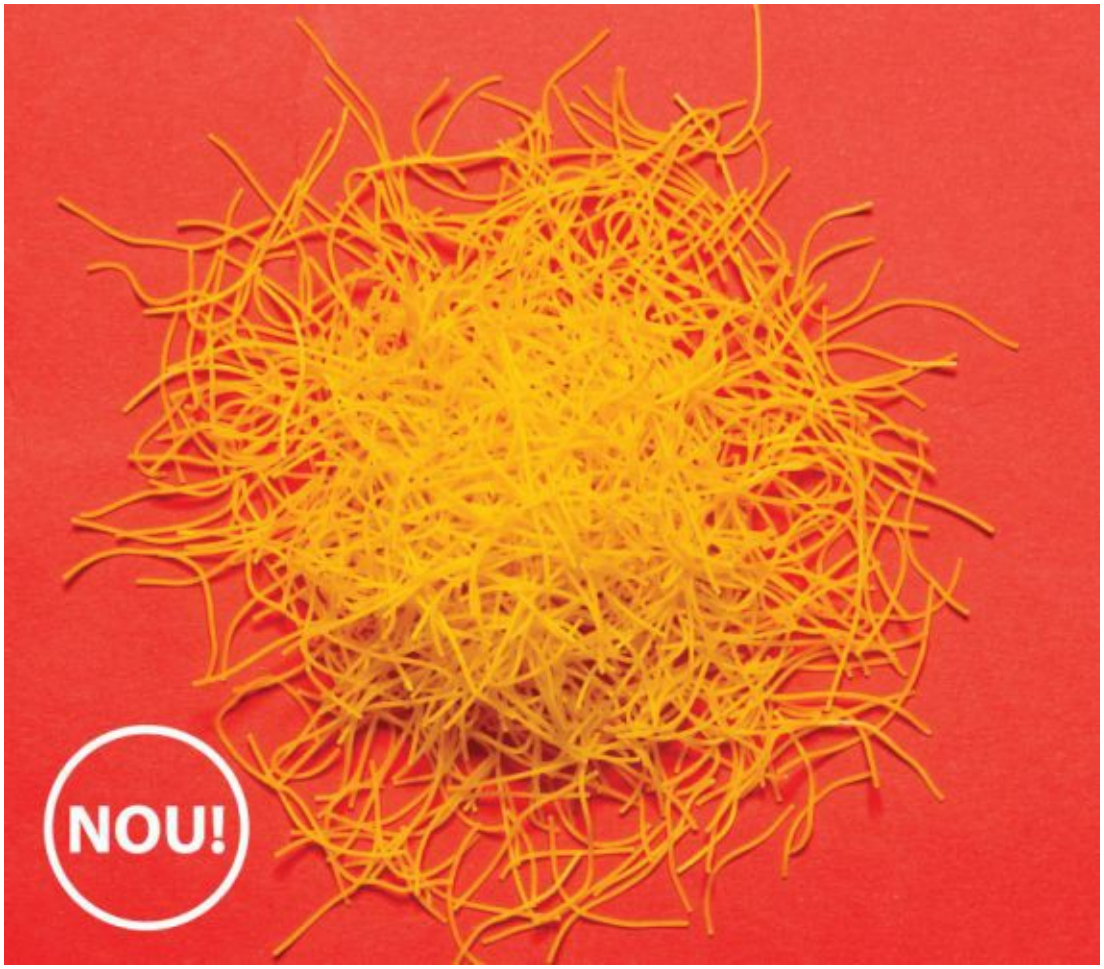
Ingrediente:
300 g carne tocata de porc
200 g taitei, 5 ciuperci shiitake uscate
2 fire de ceapa verde
1 bucata de ghimbir, 2 catei de usturoi
1/2 lingurita sare, 1/2 lingurita piper
2 ardei iuti, piper Sichuan
1 lingurita amidon
2 lingurite sos de soia light
1 lingurita de sos de soia dark
1 lingurita vin de orez
1 lingurita ulei de ardei iute (daca nu aveti suplimentati cu inca o teaca de ardei iute)
2 lingurite ulei de susan

Mod de preparare:
Ciupercile shiitake uscate se pun la inmuiat intr-un castron cu apa. Carnea tocata se pune intr-un castron si peste ea se adauga sarea, 1 lingurita de sos de soia, otetul de orez, 1 lingurita de ulei de susan si amidonul; se amesteca bine si se lasa la frigider 20 de minute.
Taiteii se scufunda intr-o oala cu apa clocotita si se lasa 5 minute, apoi se trec prin apa rece si se scurg. Ardeiul iute se toaca marunt, ghimbirul, usturoiul si ceapa se toaca marunt, de la ceapa se separa partea alba de cea verde. In wok se incinge 1/2 lingurita de ardei iute si cealalta lingurita de ulei de susan (uleiul de ardei iute, pe langa faptul ca este foarte aromat si

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

bineinteles iute, are o culoare rosiatica tare placuta care va da un aspect frumos mancarurilor). Peste uleiul incins se adauga ardeii iuti tocati marunt, apoi se adauga partea alba de la ceapa, ghimbirul si usturoiul si piperul Sichuan. Se calesc toate pret de cateva secunde dupa care se adauga carnea tocata pregatita anterior, se caleste pana incepe sa formeze un sosulet. Taiem ciupercile shiitake hidratate si le adaugam la amestecul de carne, adaugam taiteii de orez scursi de apa, iar peste ei sosul de soia light si restul de ulei de ardei iute. Amestecam totul bine astfel incat bucatelele de carne sa fie imbinate cu taiteii, transferam pe un platou. Presaram peste tot piper proaspat macinat apoi partea verde de la ceapa.

Autor: Andreea's Chinese Food



50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Melcisori cu lapte

Ingrediente:
1 litru de lapte
3 linguri de zahar
razatura de portocala
1 cana de melcisori

Mod de preparare:
Laptele impreuna cu melcisori se pun la fiert (circa 20 de minute).
Se amesteca din cand in cand,sa nu se lipeasca. Cand este aproape gata, adaugam zaharul si razatura de portocala.

Autor: Katy

Sugestie: Se mai pot folosi in afara de melci si taitei marunti in forma de frunzulite, melcisori, romburi, alfabet, chiar fidea.

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!

Cataif cu frisca

Ingrediente:
250 g taitei sau fidea (cat mai subtiri)
50 g unt
200 g zahar
400 ml apa
esenta de rom
500 ml frisca lichida

Mod de preparare:
Taiteii ii asezam in tava unsa cu unt si ii dam la cuptor,pana se rumenesc putin. Ii mai intoarcem din cand in cand. Cat timp se coc taiteii se prepara siropul din zahar,apa si esenta de rom, care se toarna mai apoi,asa fierbinte cum e, peste taiteii rumeniti.

Se da din nou la cuptor si se coace pana se "leaga" taiteii si totul devine ca un blat. Dupa ce s-a racit se acopera cu frisca batuta. Se da la frigider pentru cateva ore, dupa care se portioneaza.

Autor: Miha27

50 de rețete tradiționale cu paste gustos.ro și Hutton Pasiune pentru paste bune!